



# Tostaditas de atún

## *Ingredientes*

- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 2 cdas. de azúcar
- 6 cdas. de salsa de soya
- 3 cdas. de jugo de limón
- 350 g. de atún fresco crudo
- 1 taza de mayonesa
- 2 piezas de chile chipotle adobado
- 2 cdas. de ajonjolí

## ***Modo de preparación***

- 1.** Corta las tortillas hechas con MASECA Blanca en un círculo de 10 centímetros de circunferencia, puedes utilizar un cortador de pizza.
- 2.** Coloca tus tortillas en un comal hasta dorarlas y obtener una tostada.
- 3.** Mezcla en un tazón el azúcar, soya y jugo de limón.
- 4.** Corta el atún en tiras muy delgadas, marina con la mezcla de soya y reserva.
- 5.** Agrega la mayonesa y los chiles en la licuadora, licúa hasta que hagas una mezcla homogénea.
- 6.** En cada tostada unta un poco de la mayonesa preparada, sirve un poco de atún marinado y espolvorea ajonjolí a tu gusto.